31e Année. — Tome LX N° 1554 Paris, 10 Avril 1924.

REVUE DE VITICULTURE

JURISPRUDENCE

Appellation d'origine précédée du mot genre. — Usage illicite de cette appellation

Peut-on, grâce à des correctifs, appliquer les appellations d'origine à des produits qui, en totalité ou en partie, n'ont pas droit à ces appellations, vendre du « Champagne fantaisie », ou de l'eau-de-vie « genre Cognac », par exemple?

Telle est l'importante question sur laquelle la Cour de Bordeaux a statué dans l'arrêt rapporté ci-dessous.

Les sieurs X avaient été poursuivis devant le tribunal de Libourne pour avoir vendu des vins désignés dans leurs prix courants et leurs factures, comme vins « *genre Fronsac* », « *genre Sauternes* », etc. Ils avaient été acquittés. Le cas paraissait, à vrai dire, peu grave en lui-même. Mais il n'eût pas été indifférent, pour nos viticulteurs, de voir s'établir une jurisprudence légitimant des procédés commerciaux aussi dangereux, proches parents d'ailleurs de ceux qui consistent à vendre du « Cognac espagnol » ou du « Champagne Suisse », par exemple.

Comme il fallait s'y attendre, la Cour de Bordeaux n'a pas méconnu les droits des producteurs. Elle a proclamé illicite l'usage ainsi fait des appellations d'origine et elle a constaté que la loi « *reconnaît aux propriétaires récoltants l'usage exclusif du nom de leurs crus* ».

Tel est bien le principe juridique dont il importait d'obtenir la consécration. Quant à l'inculpation de tromperie relevée contre les sieurs X et basée sur la loi du 1er août 1905, elle a été écartée parce que l'intention frauduleuse n'a pas paru établie et, qu'en fait, l'acheteur n'avait pas été trompé.

Un point paraît encore intéressant à noter dans la décision qui nous occupe. Les vins mis en vente sous des noms de crus bordelais étaient en réalité des vins de la Gironde et la délimitation des crus de cette région n'était pas encore effectuée à l'époque où se placent les faits. La Cour d'Appel n'a pas hésité à faire état de cette situation et du « doute qui pouvait subsister » quant aux vins appelés à bénéficier des noms de crus. Elle ajoutait que, depuis les délimitations opérées par l'autorité judiciaire, les prévenus avaient renoncé à faire usage des désignations incriminées.

Il n'est pas douteux que la définition des produits à protéger, notamment par la délimitation des régions productrices, contribuera puissamment à assainir le marché des vins de cru, au grand bénéfice de notre viticulture.

Voici le texte de l'intéressant arrêt auquel il a été fait allusion :

Cour d'Appel de Bordeaux, 19 décembre 1923.

La Cour,

Au fond :

Attendu que, sans qu'il soit besoin de faire appel à des réglementations similaires, telles que celle des marques de fabrique ou à des stipulations de traités internationaux, il apparaît que la loi du 6 mai 1919 qui régit les appellations d'origine en ce qui touche les vins reconnaît aux propriétaires récoltants l'usage exclusif du nom de leur cru et interdit aux commerçants d'user, dans leurs opérations, d'autres dénominations que celles qui ressortent des déclarations de récolte et des pièces de régie ; qu'il suit de là que les sieurs X étaient et sont sans droit à adjoindre au nom du cru, l'expression de « Genre » et de vendre, par exemple, comme vin « genre Fronsac », des vins quelconques, fussent-ils analogues au cru de Fronsac ;

Mais que cette constatation est insuffisante pour établir le délit de tromperie et de tentative de tromperie relevé contre les sieurs X ;

Qu'on ne saurait en matière pénale, raisonner par voie d'analogie avec des réglementations étrangères à la matière, spécialement régie par la loi du 6 mai 1919 ;

Qu'il est impossible d'admettre à priori une présomption de fraude résultant de l'emploi du mot « genre » et qu'il faut apprécier les agissements des sieurs X, eu égard aux faits de la clause ;

Or, attendu que les vins vendus par ces derniers, en tant que vins « genre tel cru » sans autre indication, ont été acquis par les acquéreurs comme tels ; qu'il est constant qu'aucun d'eux n'a cru traiter pour des vins du cru lui-même, mais seulement pour des vins présentant quelque analogie avec ce cru ;

Qu'il n'est donc pas possible de dire qu'ils aient été trompés sur l'origine, la composition ou l'espèce des vins à eux livrés ;

Qu'à la vérité, on peut se demander si l'emploi du mot « genre » accolé à la mention d'un cru célèbre ou connu, n'était pas de nature à favoriser une tromperie ultérieure dans les tractations dont les mêmes vins ont fait l'objet par des reventes successives ;

Mais que ceux des acheteurs des sieurs X, qui achetaient pour revendre ont précisé, interpellés à ce sujet, qu'ils avaient employé pour cette revente, soit la même expression de « genre tel cru », soit la dénomination de vins de la Gironde ou de vins de Bordeaux.

Or, attendu, en ce qui touche les vins portant le nom d'un cru de la Gironde, que rien ne démontre qu'ils n'aient pas droit à la dénomination de Bordeaux ou de vins de la Gironde ;

Qu'il n'en serait autrement que pour le vin genre Sauternes, lequel contenait moitié d'un cru de vin blanc réputé de la Dordogne, mais que l'acquéreur

avait acheté ce vin pour sa consommation personnelle et qu'il n'est point établi qu'il ait entendu acheter autre chose qu'un vin se rapprochant du Sauternes ou qu'il ait été la victime d'une supercherie;

Qu'en ce qui touche les vins portant le nom d'un cru de la Dordogne, les sieurs X ne sauraient être responsables de ce que certains d'entre eux, tels que le vin genre Montravel, aient été revendus par leurs acheteurs comme vins de la Gironde ou de Bordeaux, c'est-à-dire sous une dénomination qui n'a aucun rapport avec celle de « genre Montravel » adoptée par les intimés;

Attendu, enfin, qu'à défaut du délit consommé, la tentative ne saurait être retenue contre les sieurs X, pour avoir sciemment facilité à des revendeurs peu scrupuleux, des reventes sous la dénomination usurpée des crus eux-mêmes, pour la suppression du mot « genre »;

Que l'usage de cette expression de genre, quelqu'illégal qu'il soit, ne suffit pas à démontrer l'intention frauduleuse nécessaire en l'espèce, comme en toute matière pénale;

Que semblable usage apparaît donc comme pouvant seulement constituer l'emploi d'une dénomination susceptible de prêter à confusion; mais que la Cour, saisie par l'ordonnance de renvoi et par les conclusions des parties civiles, du seul délit de tromperie ou de tentative de tromperie, n'a pas à statuer sur une inculpation qui ne lui est pas déférée;

Attendu, sans doute, qu'il est imputé aux sieurs X, d'avoir dans certains documents, écrit en abréviation, le mot « genre », ce qui était de nature à favoriser la fraude et pourrait être considéré comme révélateur de leurs intentions;

Mais que ces abréviations ne se retrouvent dans aucune des pièces antérieures ou concomittantes aux marchés; — que, dans ces conditions, et à défaut d'éléments de fait établissant leur mauvaise foi, on ne saurait y voir la preuve d'un élément intentionnel certain;

Attendu que les parties civiles relèvent encore contre les intimés, les énonciations de leur prix courant, mentionnant que, pour certaines majorations de prix, des acquits d'origine seraient fournis;

Mais qu'il faut préciser: 1° que la plupart de ces mentions avaient trait à la fourniture d'acquits portant la dénomination de Bordeaux, alors qu'il n'est en rien prouvé que les vins livrés n'eussent pas droit à cette dénomination; 2° que l'acquit mentionnant le nom du cru était cependant proposé à l'occasion de ventes portant sur des vins genres tel cru;

Attendu à ce dernier point de vue, que, sans s'arrêter outre mesure à l'allégation des sieurs X, qui excipent d'une erreur typographique, il convient d'observer que la preuve n'est pas faite qu'ils aient procuré des acquits de ce genre; que, d'autre part, ces mentions se trouvent sur des prix courants destinés aux voyageurs et agents de la maison et non à la clientèle; qu'enfin, aucun des éléments de la cause ne permet d'apprécier que des propositions de ce genre aient été faites à la clientèle, soit par les voyageurs et les agents des intimés, soit par les intimés eux-mêmes;

Attendu en dernière analyse qu'il reste que les sieurs X ont utilisé sans droit des appellations dont l'adjonction du mot genre ne légitimait en rien l'emploi; que ce procédé directement contraire à la loi du 6 mai 1919, avait pour but et pour résultat de les faire bénéficier indirectement du prestige et de la notoriété de divers crus de la Gironde, mais ne saurait cependant constituer, dans les circonstances de l'affaire, une fraude pénalement punissable; que, sans doute, les énonciations de leur prix courant démontrent au même titre que l'examen par l'expert du registre des appellations tenu par les intimés, une singulière élasticité dans la comptabilité des acquits d'origne; qu'il résulte de là l'mpossibilité d'un contrôle efficace et admissibilité de certaines appréhensions.

Mais qu'il faut observer tout au moins que les sieurs X paraissent avoir composé les vins dont il s'agit au procès, avec une portion importante de vins ayant droit ou prétendant avoir droit à l'appellation dont ils faisaient usage, et, pour le surplus, sauf dans le cas des vins genre Sauternes ci-dessus apprécié, avec des vins de la Gironde, appartenant avec quelques variantes à des régions avoisinantes;

Qu'ils procédaient ainsi alors que les délimitations prévues par la loi du 6 mai 1919 n'avaient encore reçu aucune exécution; que, par suite, dans cette période d'expectative et d'incertitude nécessairement provisoire, un doute pouvait subsister, dans la pratique, quant aux vins appelés à bénéficier de la loi;

Qu'il convient d'ajouter que, depuis que ces délimitations ont été opérées par l'autorité judiciaire dans la région de la Gironde, ils ont renoncé aux procédés et appellations incriminés;

Attendu, dans ces conditions, que les premiers juges ont, à bon droit, relaxé les sieurs X, des fins de la poursuite;

Les prévenus ont donc été acquittés; mais les droits des producteurs étaient saufs.

Les appellations d'origine méritent de trouver et trouvent dans notre législation une protection équivalente à celle qui est accordée à la propriété industrielle. Aux marques de fabrique, qui protègent les produits de l'industrie dont les qualités triomphent sur le marché, correspondent les *appellations d'origine*, qui doivent assurer une protection légitime et conforme à l'intérêt général aux produits éminents de notre sol. Telle est la conclusion qui, en dépit de l'allusion faite, pour l'écarter, à la réglementation des marques, se dégage, selon nous, de l'arrêt de Bordeaux.

Jean Ch. LEROY.

LE RÉGIME DES BOUILLEURS DE CRU

VIII. — Les formalités après la distillation. — Le paiement des droits (1)

(*Fin*)

Aussitôt que les opérations de distillation sont terminées *au domicile d'un bouilleur de cru*, qu'elles soient faites par ce dernier même ou par un bouilleur ambulant, il est procédé à un inventaire, qui a pour but de déterminer les quantités d'alcool dont le récoltant doit définitivement rendre compte. L'inventaire est la seule période pendant laquelle les investigations des agents de la régie peuvent s'étendre à toutes les parties de l'habitation. Il est d'ailleurs à remarquer que, si la distillation a été effectuée dans un local séparé de l'habitation par la voie publique, les investigations ne peuvent s'effectuer que dans le local où a eu lieu la distillation ou dans celui où se trouvent les alcools, aussi bien ceux qui viennent d'être distillés que ceux des années antérieures.

Quand la distillation a lieu dans un atelier public et non au domicile du bouilleur de cru, ce dernier peut soit laisser les eaux-de-vie dans un local commun soumis aux exercices de la régie et ne communiquant pas avec d'autres locaux contenant des alcools, soit emporter le produit de la distillation.

Il ne peut le faire qu'après reconnaissance des agents de la régie, ou, si ceux-ci ne viennent pas auparavant, à la fin de la journée. Pour l'enlèvement, il doit prendre un laissez-passer, dont il signe les souches. (Lorsque, à l'atelier public, la distillation est faite non par le bouilleur de cru lui-même, mais par le bouilleur de profession ou ambulant, celui-ci peut établir les laissez-passer. Dans le cas contraire, le bouilleur de cru prend aussi un laissez-passer pour emporter l'alambic, après scellement de celui-ci par la Régie).

Dans tous les cas que nous venons d'envisager, le récoltant déclare se faire ouvrir un compte d'entrepôt ou s'il veut payer les droits immédiatement, si les droits sont immédiatement payés, il est fait au récoltant une remise de 10 % (en outre de l'allocation, en franchise de 10 litres). Le paiement est effectué entre les mains du receveur de la régie ou à la recette buraliste.

Si le récoltant veut se faire ouvrir un compte d'entrepôt, les droits sont payés au fur et à mesure des enlèvements; puis, lors de la première distillation faite après le 1er août suivant, et, au plus tard, quatorze mois à partir de la première distillation de la campagne précédente, les agents de la régie viendront chez lui faire le récolement des quantités restantes. (Mais la circulaire n° 62 de la Direction générale des Contributions indirectes a bien

(1) Voir *Revue de Viticulture*, Nos 1532, 1534, 1536, 1543, 1545, 1547 et 1550, pages 308, 333, 374, 72, 107, 149 et 210.

spécifié que les recherches ne pouvaient avoir lieu et les agents ne pouvaient entrer dans d'autres locaux que celui où les eaux-de-vie seront représentées). Les droits sont alors payés sur les manquants, diminués, s'il y a lieu, de l'allocation de 10 litres et de la freinte pour évaporation.

De plus, les producteurs, qui optent pour le paiement immédiat, n'ont pas à acquiter de nouveau l'impôt si les spiritueux viennent à être mis ultérieurement en circulation. Si le bouilleur justifie de l'acquittement antérieur des droits, il est autorisé à effectuer le transport en franchise, moyennant une déclaration donnant lieu à la délivrance d'une pièce de régie (passavant 3 B). Pour remédier aux difficultés que rencontreraient les producteurs, dont le domicile est éloigné de la recette buraliste, s'ils étaient tenus de faire accompagner d'expéditions réglementaires les petites quantités qu'ils livrent à divers acheteurs, ils peuvent se servir des vignettes créées par la circulaire n° 560, du 14 mars 1904.

G. Thomas.

LES CAUSES NATURELLES DE DESTRUCTION DE L'EUDEMIS ET DE LA COCHYLIS

La puissance de multiplication de l'Eudémis et de la Cochylis est énorme. Si l'on admet que chaque femelle pond une centaine d'œufs, dont les deux cinquièmes au moins donnent naissance à des femelles capables d'en pondre un nombre égal, on constate non sans effroi que la descendance d'une seule Eudémis serait représentée au bout d'un an par 160.000, au bout de deux ans par plus de 10 milliards, au bout de trois ans par plus de 600 trillons d'individus. En d'autres termes l'accroissement suivrait une progression géométrique telle que chaque génération serait 40 fois plus nombreuse que la précédente et 64.000 fois plus que la génération correspondante de l'année précédente.

Il est fort heureux que cet accroissement formidable soit seulement théorique, sans quoi l'Eudémis, nouvelle venue chez nous il y a trente ans à peine, aurait déjà mis à sac tous nos vignobles et supprimé toute récolte de vin, en admettant que son aînée, la Cochylis, ne l'eût point fait avant elle.

En réalité, la reproduction quelque régulière qu'elle puisse être, n'intervient pas seule dans la multiplication du ravageur. Diverses causes extérieures exercent aussi leur influence ; ce sont des facteurs atmosphériques et des facteurs biologiques, sans compter, bien entendu, les facteurs artificiels créés par l'homme.

Les facteurs atmosphériques. — L'hiver est la période de plus grande mortalité, la saison régulatrice, au cours de laquelle le nombre des ravageurs régresse tout naturellement (1). Le froid compte cependant pour bien peu

(1) Dr J. Feytaud. — L'hiver et les Insectes. (*Bull. Soc. Zool. agr.*, 1919, n° 1).

de chose dans cet effet réducteur. En 1899, J. Laborde étudia l'action des basses températures. Des chrysalides d'Eudémis et de Cochylis étaient placées dans des tubes de verre bouchés, dont les uns contenaient un peu d'eau, les autres un peu d'acide sulfurique, et qui représentaient d'une part un milieu humide, de l'autre un milieu sec. Ces tubes, plongés dans un mélange de glace et de sel marin, étaient refroidis pendant le jour entre 10° et 12° au-dessous de zéro ; mais la température se relevait pendant la nuit, jusqu'à égaler celle du laboratoire, de telle sorte que les chrysalides étaient soumises à des variations thermiques analogues à celles qui se produisent au vignoble pendant un hiver rigoureux.

Au bout de dix jours d'épreuve, toutes les Cochylis étaient encore vivantes, tandis que les Eudémis étaient mortes dans la proportion de la moitié en milieu humide et des 4/5 en milieu desséché (1).

Il ne semble pas que le simple refroidissement périodique ait une action aussi marquée dans le milieu naturel. J'ai fait des observations en plein vignoble au cours de l'hiver 1913-1914, qui fut particulièrement rude, avec une température moyenne très basse, surtout en janvier. L'examen de chrysalides prélevées en mars sur différents points de la région bordelaise me permit de dénombrer les morts en les rapportant à des causes précises, toutes de nature biologique, de telle sorte que l'influence des froids me parut nulle ou très faible (2).

Par contre les fortes chaleurs de l'été, unies à l'insolation et combinées avec la sécheresse, font périr les œufs, chenilles et chrysalides, voire même les papillons, dont le vol crépusculaire ou nocturne est en rapport avec un besoin d'humidité.

Ce besoin, que les savants traduisent par le terme d'*hygrophilie*, est plus accentué pour la Cochylis que pour l'autre espèce. Aussi la première subit-elle, beaucoup plus que l'autre, l'influence frénatrice des étés rigoureux.

La surveillance exercée pendant dix années consécutives (1909-1919) sur une même vigne des environs de Lesparre et grâce à la collaboration de M. Léonard, instituteur, dans un quartier favorable à l'une et l'autre espèces, fut très démonstrative à ce point de vue (3). La Cochylis a progressé largement en 1910, causant une invasion très grave au printemps suivant ; puis l'été de 1911 est caractérisé par une hécatombe énorme, si bien que la seconde génération est à peu près nulle. L'Insecte progresse de nouveau en 1912, 1913 et 1914, éprouve des flottements en 1915 et 1916, reprend en 1917 et subit enfin une nouvelle grande réduction au mois d'août 1918. Or ces oscillations correspondent aux conditions atmosphériques des années successives. Les étés très chauds et très secs de 1911 et 1918 provoquent une vraie débâcle dans le monde des Cochylis, tandis que les étés relative-

(1) J. Laborde. — Recherches sur la Cochylis (*Revue de Viticulture*, 1900).
(2) Dr J. Feytaud. — Recherches sur l'Eudémis et la Cochylis en 1914 (*Annales des Epiphyties*, t. IV).
(3) Dr J. Feytaud. — Recherches sur la Cochylis et l'Eudémis en 1918 et 1919. (*Annales des Epiphyties*, t. VII).

ment frais et humides de 1910, 1912, 1913 et 1917 favorisent leur expansion.

A côté de la température, l'état hygrométrique de l'atmosphère compte pour une grosse part dans ces effets naturels; le facteur sécheresse semble plus actif en plein été que le facteur température, et l'humidité agit, plus ou moins directement, sur les chenilles et les chrysalides pendant l'automne et l'hiver en favorisant le jeu des champignons entomophytes.

Les facteurs biologiques: champignons entomophytes. — Comme tous les Animaux, les Microlépidoptères des grappes ont sans doute des maladies microbiennes et des maladies à Sporozoaires, mais ces affections n'ont pas encore été étudiées. La pathologie des Insectes est d'ailleurs fort peu avancée à l'heure actuelle; il y a quelques années on ne connaissait guère que les maladies du Ver à soie (flacherie, grasserie, pébrine) et de quelques autres Lépidoptères (maladie polyédrique de la Nonne) et certaines affections des Criquets. Le beau travail de Paillot sur les maladies microbiennes des Insectes a fait connaître un grand nombre de Coccobacilles nouveaux, producteurs d'infections chez des espèces variées (Hanneton, Spongieuse, Piéride, Ver à soie, etc.) (1).

Pour la Cochylis et l'Eudémis, on ne connaît pour le moment que les maladies causées par les champignons entomophytes. On trouve souvent en hiver, sous les écorces de la Vigne, à l'intérieur des cocons soyeux, des chenilles ou des chrysalides mortes et moisies. Ce sont parfois des moisissures banales qui ont envahi les insectes après la mort, ce qui paraît être le cas du *Verticillium heterocladium* et du *Citromyces glaber* cités par Fron comme s'étant développés sur des Cochylis hivernantes. Mais il s'agit aussi bien souvent de champignons réellement pathogènes, ayant provoqué la mort. C'est ainsi qu'on trouve dans le Midi des chenilles et des chrysalides de Cochylis tuées par le *Botrytis bassiana*, agent pathogène de la muscardine classique qui décime les vers à soie, tandis que d'autres, bien plus nombreuses, chez l'un et l'autre Insectes, sont envahies par l'*Isaria farinosa*, ou plutôt par une variété de cette espèce que M. Fron a désignée sous le nom de *Spicaria farinosa*, var. *verticilloïdes* (2).

Les chenilles et les chrysalides tuées par ces champignons entomophytes ont un aspect de momies. La surface des chrysalides atteintes, au lieu de conserver l'apparence lisse normale, devient mate et parcheminée. Leur consistance est dure, l'intérieur étant occupé par une masse blanche d'aspect pierreux constituant ce qu'on nomme un sclérote. Des filaments ténus partent de ce noyau, traversent l'enveloppe chitineuse et s'épanouissent en amas floconneux à la faveur de l'humidité. Si on secoue de telles chrysalides, il s'en détache une fine poussière formée par les spores disséminatrices du champignon.

Ces spores ne germent pas en milieu sec. Aussi l'action naturelle de *Spicaria* est-elle insignifiante en été et se manifeste-t-elle au maximum sur les

(1) A. Paillot. — Les maladies microbiennes des Insectes. (*Annales des Epiphyties*, t. II).
(2) Fron. — Notes sur quelques Mucédinées observées sur *Cochylis ambiguella*. (*Bull. Soc. mycologique de France*, t. XXVII, 1911).

individus de la génération d'automne, qui restent d'ailleurs exposés pendant plusieurs mois sous les écorces tout près du sol.

L'*Isaria farinosa* fut observée déjà sur la Cochylis en 1894, dans le Beaujolais, par Sauvageau et Perraud. Plus récemment cet entomophyte a été étudié dans le Palatinat par Schwangart, en France par Marchal et par Fron, qui a précisé sa dénomination spécifique, puis tout récemment, par Voukassovitch (1). J'ai fait, en 1912, des essais de contamination artificielle avec cette Mucédinée; au laboratoire, ils donnèrent de très bons résultats, démontrant que les chrysalides, et surtout les chenilles, sont très facilement envahies, pourvu qu'elles soient en atmosphère humide; par contre, en plein champ je n'ai pas obtenu de conclusions précises (2).

Il semble que, jusqu'à présent, les essais en grande culture n'aient point donné de résultats décisifs; mais il est permis d'espérer mieux. Les tentatives heureuses faites en Russie par Metschnikoff et par Krassilstchik pour combattre le Cléone de la Betterave avec l'*Isaria destructor*, celles de Giard, Le Moult, et Delacroix pour répandre l'*Isaria densa* sur le Ver blanc du Hanneton, celles de Forbes contre le *Blissus leucopterus* et de Trabut contre l'Altise de la Vigne au moyen du *Sporotrichum globuliferum*, montrent que la culture artificielle des champignons entomophytes et leur dissémination peuvent constituer une méthode pratique de lutte contre les Insectes nuisibles.

Il est indéniable que dans nos vignobles maintes chrysalides meurent de cela. Le pourcentage des Eudémis momifiées sur les différents lots que j'examinai à la fin de l'hiver 1913-1914, varie de 46 à 58 pour 100. Des observations du même genre faites par Voukassovitch pendant l'hiver 1921-1922 donnent un pourcentage de 70 pour 100 environ. La mortalité due à cette cause peut être encore accrue par certaines conditions de milieu favorables. Les expériences faites dans le Palatinat ont démontré que le buttage des ceps l'augmente nettement. Dans une observation comparative, Schwangart (3) a trouvé 55 % dans les parties non buttées, contre 90 % dans les parties buttées d'une même vigne. En Bourgogne, Paillot note des différences analogues. Ausi la pratique du labour d'automne, qui chausse les lignes de ceps, est-elle de fort bon aloi.

En attendant la mise au point éventuelle d'un procédé pratique pour propager artificiellement les champignons entomophytes, on pourrait donc conseiller déjà la pratique du buttage, qui favorise leur développement naturel.

Dr J. FEYTAUD.

---

(1) P. VOUKASSOVITCH. — Observations sur la Cochylis et l'Eudémis. (*Revue de Zoologie, agric.*, 1922, nos 4 et 5).

(2) Dr J. FEYTAUD. — Recherches sur la Cochylis et l'Eudémis en 1913. (*Annales des Epiphyties*, tome I).

(3) F. SCHWANGART. — Uber die Traubenwickler und ihre Bekämpfung Iena 1914.

ACTUALITÉS

Discours prononcés à la séance du 5 mars 1924 à l'Académie d'agriculture pour la réception de Mrs Murray Dike (P. Viala). — Propos viticoles (Drs A. Hubert et R. Karlen). — Association nationale d'Expansion économique. — Bureau de l'Association de l'I. N. A. — Cours temporaires d'œnologie pratique méridionale à Nîmes (H. Astruc). — Vente de Béliers à l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon. — Ecole d'agriculture d'Ecully (Rhône). — Considérations économiques sur la culture du cotonnier dans le Nord de l'Afrique. — Carburant national (Henry Chéron). — Concours du village moderne. — Une grande Semaine du Limousin. — Comment reconnaître le bois de vigne (P. L.). — Le greffage des pieds-mères (P. L.). — Le Malbec en Italie.

Discours (1) prononcés à la séance du 5 mars 1924 à l'Académie d'Agriculture, pour la réception de Mrs Murray Dike, en présence de M. Myron T. Herrick, ambassadeur d'Amérique, Miss Anna Morgan, vice-présidente du Comité américain des Régions dévastées, et du général Feraud.

Madame,

En vous nommant membre titulaire dans la Section Hors Cadre des membres étrangers, l'Académie d'Agriculture a voulu reconnaître les éminents services que, pendant sept années consécutives, vous et vos compatriotes des Etats-Unis d'Amérique, avez rendus à nos populations agricoles des Régions dévastées, avec un dévouement inlassable devant lequel, quand on a pu en suivre le développement, on demeure confondu d'admiration reconnaissante.

Dès 1917, vous établissiez à Blérancourt votre premier centre d'action. Et, aussitôt, vous entraîniez la confiance et l'espérance de toutes nos malheureuses populations de l'Aisne. Aidée par vos gracieuses jeunes filles, venues nombreuses d'Amérique pour vous seconder, vous et Miss Anna Morgan, dans la belle tâche de solidarité que vous vous étiez tracée, vous multipliez vos centres de bienfaisance à Anizy-le-Château, à Vailly, à Vic-sur-Aisne, à Soissons... Partout, vous apportiez aide, secours et conseils, et des millions que vous envoyaient vos amies d'Amérique et que vous distribuiez si généreusement. Vous ajoutiez à vos bontés le charme réconfortant de la jeunesse active, la chaleur ardente et cordiale d'un dévouement sans bornes, et la gracieuse habileté de faire croire à tous que vous étiez reconnaissantes des secours acceptés.

Dans tous ces villages de l'Aisne, vous avez su créer dispensaires, écoles, bibliothèques. Vous avez multiplié les soins maternels aux enfants, aidé et réconforté les mères, amélioré partout l'hygiène.

Mais vous avez, en outre, aidé grandement à la reconstitution agricole de nos Régions dévastées. Machines, engrais, semences, animaux de ferme, on n'avait qu'à vous les demander, et, en fées bienfaisantes, votre baguette magique faisait tout surgir comme par enchantement.

Que de soulagements moraux n'avez-vous pas prodigués à tous ceux qui, hélas, sans vous auraient douté de l'avenir et peut-être de la vie!

Madame, nos populations si éprouvées de l'Aisne garderont, à vous et

(1) Extraits du Bulletin N° 9 des *Comptes rendus des séances de l'Académie d'agriculture de France*, tome X, 1924, page 313).

à vos compagnes, une reconnaissance durable. Les « Dames Américaines », comme on vous appelle là-bas, y sont considérées comme des Saintes et, dans tous les nombreux villages que vous avez relevés de la ruine et de la désespérance, on vous garde une profonde affection.

Aussi, l'Académie d'Agriculture, après vous avoir attribué, en 1917, un diplôme d'honneur, a-t-elle voulu, par cette élection, auréoler la belle œuvre de solidarité que vous avez accomplie, avec toutes vos collaboratrices, pour l'agriculture de notre pays.

Madame, je vous invite à prendre séance parmi vos confrères. (*Vifs applaudissements*).

Monsieur l'Ambassadeur, Excellence,

Par l'élection au titulariat de Mrs Murray Dike, présidente du Comité américain pour les Régions dévastées, l'Académie d'Agriculture a voulu rendre un hommage personnel et public à l'effort si méritoire que les femmes de votre pays ont accompli pour la France. Cet hommage va aussi aux Etats-Unis d'Amérique, dont les enfants sont accourus si courageusement sur notre sol pour le défendre, et pour sauver la cause du Droit et de la Justice.

Pour la première fois, depuis que l'Académie d'Agriculture a été constituée, une femme, — je note que c'est une femme américaine, — est élue membre, et membre titulaire. C'est une date qui sera gravée sur les tablettes de notre histoire. C'est aussi l'expression la plus française de la reconnaissance que les agriculteurs puissent offrir à votre pays.

Le nom de Mrs Murray Dike s'inscrit ainsi à côté de ceux des plus hautes personnalités américaines qui ont fait partie de notre Compagnie. Je me plais à rappeler, devant vous, Excellence, que l'Académie d'Agriculture comptait jadis, comme membres titulaires, le premier Président de la République des Etats-Unis, — et le plus grand de tous, — Georges Washington qui, nommé le 8 juin 1789, fit partie de notre Compagnie jusqu'au 14 décembre 1799, et le troisième de vos présidents, Thomas Jefferson, nommé le 10 octobre 1804 et qui fut des nôtres, pendant vingt-deux ans, jusqu'à sa mort, le 4 juillet 1826.

Après ces grands noms de citoyens américains, il est des agriculteurs qui honorent notre Compagnie, tels : hier, Riley, et actuellement, Howard et Sargent.

A la fraternité et à la solidarité des armes de vos soldats les « Dames Américaines » ont, aussi généreusement, ajouté la fraternité et la solidarité agricoles.

La France reconnaissante ne l'oubliera jamais. (*Applaudissements prolongés*).

P. Viala.

Propos Viticoles. — *Bouillies arsenicales et brûlures du feuillage.* — L'approche du printemps rend d'actualité la question des traitements insecticides dont l'importance est capitale pour la conservation des récoltes.

Les composés arsenicaux continuent à être très utilisés pour les premiers traitements, malgré les dangers que présente leur emploi. Ils ont ce-

pendant des inconvénients dont l'un, et non des moindres, est de provoquer des brûlures, des altérations du feuillage.

D'après des recherches effectuées en Amérique, les composés les moins dangereux pour la plante seraient l'arséniate de fer et certains arséniates de plomb.

On sait que le savon ajouté aux bouillies arsenicales augmente leur action caustique; ce n'est pas le cas pour la gélatine ou l'agar.

Les bouillies sulfocalciques, dont il est souvent fait usage, ne doivent pas être mélangées aux bouillies arsenicales sous peine de provoquer des brûlures graves.

L'humidité de l'air agit dans le même sens; une atmosphère très humide accroît l'action caustique des arsenicaux.

Les bouillies cupriques stimulent la végétation. — On a souvent constaté que des souches traitées aux bouillies cupriques présentaient un aspect plus vivace que les souches voisines non traitées; les bouillies semblent stimuler la plante. D'après des expériences récentes, ce phénomène serait dû à la couche opaque que forme le produit pulvérisé sur la surface de la feuille.

Les bouillies bordelaises, particulièrement celles à forte teneur en chaux, sont complètement opaques à la lumière. Les feuilles ainsi recouvertes se refroidissent moins vite par radiation que les feuilles nues; elles transpirent plus énergiquement au moment où la température s'abaisse et leur activité est accrue d'autant.

On trouve une preuve de cette action dans le fait qu'une feuille recouverte d'une bouillie transparente fonctionne comme une feuille nue, tandis que la chaux seule se comporte de la même façon qu'une bouillie bordelaise opaque.

La désinfection des plants phylloxérés. — Des savants suisses: MM. Faes et Staehelin, viennent de publier une étude très intéressante sur le phylloxera et plus particulièrement sur l'insecte gallicole et les moyens d'enrayer sa propagation. Il résulte de leurs travaux que pour désinfecter d'une façon complète les racines, il ne suffit pas d'en traiter les racines, car la partie aérienne peut contenir et contient même généralement des œufs d'hiver qui plus tard aideront à la dissémination de l'insecte.

Le désinfectant employé à la Station viticole de Lausanne est une solution à 3 % de sulfocarbonate de potassium additionnée de 1 % de savon noir. Une immersion de la plante entière dans ce liquide pendant une douzaine d'heures détruit d'une façon radicale tous les phylloxeras, tant les insectes radicicoles que les œufs d'hiver et les bourgeons ne sont nullement endommagés par le désinfectant.

L'acide carbonique et les fumures. — On fait actuellement beaucoup de bruit autour de l'acide carbonique et du rôle qu'il joue dans la nutrition de la plante; on a même préconisé l'épandage de produits dont le seul but est de dégager de l'acide carbonique. Il est cependant possible que le gaz ainsi formé n'agisse que par les feuilles, suivant le processus connu (absorption pendant le jour avec formation de carbone).

Le gaz sortant de terre enrichirait l'air qui environne la plante et celle-ci serait ainsi placée dans d'excellentes conditions de croissance.

Dans le sol, l'acide carbonique, en se dégageant, peut faciliter la désagrégation et favoriser la dissolution des matériaux nutritifs.

Les engrais organiques: fumiers, engrais verts, tourteaux, etc., se décomposent dans le sol en dégageant du gaz carbonique dont l'action sur la plante ne peut être qu'heureuse.

Le vin et le froid artificiel. — Il a été à nouveau question de l'emploi du froid artificiel pour provoquer chez les vins nouveaux l'élimination rapide de l'excès de tartre et la précipitation de la matière colorante instable.

La température à laquelle le liquide doit être amené dépend de son titre

alcoolique, car il faut éviter la congélation si l'on ne veut pas modifier la constitution du vin. Un vin à haut degré peut être refroidi plus énergiquement qu'un vin faible, puisque son point de congélation est plus bas. D'une façon générale, un froid de 3 à 4° paraît suffire ; mais cette température doit être maintenue pendant quelques jours — environ une semaine. — Le vin est alors filtré, puis on le laisse reprendre peu à peu la température ambiante.

Ce traitement aurait évidemment l'avantage de mettre rapidement sur le marché des vins dépouillés, susceptibles de voyager en hiver sans risque de trouble et bons à être consommés immédiatement. Cependant le coût de l'installation semble bien élevé en regard de ces avantages et pendant longtemps encore le froid naturel de l'hiver sera chargé du dépouillement de nos vins. — A. Hubert et Docteur R. Karlen.

Association Nationale d'Expansion Economique. — Le Conseil d'administration de l'Association Nationale d'Expansion Economique a tenu sa réunion habituelle.

Il s'est particulièrement occupé des répercussions sur notre commerce extérieur des mesures gouvernementales pour la défense du franc et contre l'élévation du prix de la vie.

Il s'est élevé contre la tendance à résoudre les difficultés présentes par des mesures trop hâtivement décidées sans étude préalable suffisante de leurs répercussions possibles. En particulier, considérant l'importance de nos exportations pour la bonne tenue du franc, l'empressement que nos concurrents mettent à s'emparer de nos débouchés à l'étranger momentanément sacrifiés, le Conseil a demandé que les prohibitions de sortie ne s'appliquent qu'aux matières premières ou denrées alimentaires indispensables en quantités insuffisantes dans la métropole, et qu'il ne soit dans aucun cas porté atteinte à la liberté d'exporter des produits fabriqués. Il a protesté contre les interdictions de sortie de marchandises qui, comme les primeurs, n'avaient été produites qu'en vue de la vente à l'étranger, et qui par suite de cette prohibition, restaient par suite de leur caractère essentiellement périssable comme perte sèche pour le producteur.

Le Conseil a demandé que, lorsque les prohibitions de sortie seront indispensables, les dérogations ne soient accordées que par l'entremise des grands groupements corporatifs seuls qualifiés pour estimer l'opportunité et l'étendue de ces dérogations.

Le Conseil a ensuite entendu une communication de M. Ricard, ancien ministre de l'Agriculture, sur l'opportunité de développer l'exportation des produits agricoles. Il a décidé qu'il y avait lieu de procéder à une étude approfondie de la question.

Bureau de l'Association de l'I. N. A. — L'Association des Anciens Elèves de l'Institut National Agronomique, qui groupe tous les ingénieurs agronomes français, a tenu, le dimanche 23 mars, son Assemblée générale.

En remplacement de M. Caziot, arrivé au terme de son mandat, elle a élu comme Président M. Saillard, Directeur du Laboratoire du Comité Central des Fabricants de Sucre de France, et comme Vice-Présidents, M. Vantroys, Inspecteur des Eaux et Forêts, et M. Ferrouillat, membre de l'Académie d'Agriculture.

Cours temporaires d'œnologie pratique méridionale à Nîmes. — Une nouvelle session de cours temporaires d'œnologie pratique méridionales s'ouvrira à la Station œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare à Nîmes, le jeudi 1er mai prochain.

Le Directeur de la Station rappelle qu'il s'agit d'une instruction sommaire *mais spécialisée à la Vinification et aux Vins du Midi*, à laquelle on peut être admis sans examen ni production de titre ou limite d'âge, sur

simple demande adressée au Directeur, cinq jours au moins avant la date d'ouverture. Durée de la session : 10 jours environ. Programme et règlement sur demande. Inscription dans l'ordre de réception des demandes : 12 à 15 places disponibles seulement, et il n'est pas sûr qu'on puisse faire une autre session de cours avant les vendanges prochaines.

Le Directeur de la Station œnologique du Gard :
H. Astruc.

Vente de Béliers à l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon. — Le mardi 6 mai 1924, à quinze heures, seront vendus, à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon (Seine-et-Oise), station de Plaisir-Grignon, ligne de Granville, chemin de fer de l'Etat :

Des béliers Southdown, des béliers Dishley-Mérinos, provenant de la Bergerie de l'Ecole.

Nota. — La Station de Plaisir-Grignon est desservie par la ligne de Dreux (gare de Paris-Invalides), et par l'embranchement de Mantes-Epône à Plaisir-Grignon.

Aller : départ de Paris-Invalides, à 9 h. 13 ou 12 h. 45.

Retour : départ de Plaisir-Grignon, à 17 h. 3.

Ecole d'Agriculture d'Ecully (Rhône). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Agriculture d'Ecully (Rhône), auront lieu à la Préfecture du Rhône le vendredi 25 juillet 1924 à huit heures du matin.

Les candidats aux bourses doivent adresser leur dossier au Directeur de l'Ecole avant le 15 juin. Les autres candidats peuvent se faire inscrire jusqu'au 5 juillet.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fait la demande au Directeur de l'Ecole.

Considérations économiques sur la culture du cotonnier dans le Nord de l'Afrique. — M. le docteur Trabut, chef du Service botanique du Gouvernement général de l'Algérie, a fait à l'Académie d'Agriculture (séance du 23 janvier 1924), sur la question cotonnière dans le Nord de l'Afrique, une communication d'où nous extrayons les renseignements suivants :

La culture du cotonnier est possible en Afrique du Nord dans toutes les plaines du littoral et même au delà, jusqu'à 700 mètres d'altitude ; elle a toujours été pratiquée dans les oasis, sur de faibles étendues, par les indigènes. Dans ces diverses régions, le cotonnier peut produire de 200 à 700 kgr. de fibres à l'hectare.

Voici les prix pratiqués depuis trois ans pour les fibres de cotons algériens :

En 1920, 30 francs le kgr., ce qui donne, pour un rendement de 500 kgr. à l'hectare, 15.000 francs (à la Station expérimentale de Ferme-Blanche, un hectare a produit 772 kgr. de fibres) ;

En 1921, 10 fr. 25, soit 5.125 francs à l'hectare (à la Station de Ferme-Blanche, deux hectares ont produit 1.322 kgr.) ;

En 1922, 12 francs, soit 6.000 francs à l'hectare (à Ferme-Blanche, quatre hectares ont produit 2.748 kgr.) ;

En 1923, 8 hectares ont produit 14.034 kgr. de coton brut, soit 4.678 kgr. de fibres et 9.356 de graines. Les fibres cotées à 20 francs le kilogramme et les graines 35 francs les 100 kgr. ont donné une recette totale de 96.834 »

Frais de culture	17.262 »
Bénéfice	79.572 »

soit un bénéfice de 9.946 francs par hectare.

Il semble que tous les colons devraient faire du coton ; malheureusement

cette culture reste cantonnée dans les environs d'Orléansville et dans la région de Perrégaux, où la Station expérimentale de Ferme-Blanche fait une active propagande et distribue des graines des variétés de cotons égyptiens qui ont fait leurs preuves.

Cette indifférence provient probablement de ce fait que les prix élevés sont généralement méconnus. Les journaux quotidiens insèrent par exemple :

Coton, 850 francs, ce qui signifie 850 francs le quintal de livres, ou les 50 kgr. Ces 1.700 francs les 100 kgr. doivent s'interpréter 2.000 francs pour les longues soies d'Algérie.

On peut, à l'époque des semis (avril), prévoir le prix de la récolte ; si on le juge insuffisant, le terrain préparé recevra du maïs ou autres plantes d'été.

La culture du cotonnier n'est actuellement pratiquée qu'en terre irriguée ; mais il existe des terres assez fraîches pour que le cotonnier y donne des récoltes rémunératrices.

M. de Sinéty a cultivé cette année à Birmandreis un cotonnier vivace hybride de Caravonica, le K. H. v. g. de la Station botanique, qui, sans irrigation, a donné dans les terres rouges du Sahel de très belles plantes couvertes de capsules. En 1894, au Chapeau de Gendarme (plaine de Bône), le coton égyptien Abassi avait produit une bonne récolte sans irrigation. M. Godard a signalé des cultures non irriguées de Mississipi sur le littoral constantinois, et même à Aïn-Regada (700 m.). Malgré ces essais concluants, le manque d'irrigation limite la culture du cotonnier en Algérie.

Dans l'Oued-Rhir, on a pu produire des cotons égyptiens grâce aux puits artésiens. A la station expérimentale d'El-Arfiane, des abris ont été pratiqués avec le *Saccharum biflorum*, et, cette année, le cotonnier sera cultivé dans les jeunes plantations de dattier et dans les sols nouvellement défrichés. Si on obtient quelques quintaux de fibres à l'hectare, les 7 ou 8 années à attendre un revenu des dattiers ne resteront pas sans profit.

En raison du danger d'introduction de parasites dangereux (ver rose des capsules et charançon), le Gouvernement général de l'Algérie a prohibé l'importation des graines de cotonnier. Mais la coopérative cotonnière d'Orléansville et la Station expérimentale de Ferme-Blanche peuvent fournir des graines de coton égyptien et les nouvelles variétés Pima et Yuma de la Station expérimentale. Les variétés d'Upland à longues soies et grosses capsules (Durango, Mendle, Acala, Tuxtla) pourront aussi être bientôt mises en distribution.

Carburant national. — Depuis le mois d'août dernier, quiconque veut obtenir une licence d'importation des essences de pétrole doit acheter à l'Etat une quantité d'alcool égale au dixième du volume de la quantité d'essence visée par la licence d'importation (article 6 de la loi du 28 février 1923).

A cet effet, l'Etat s'est réservé le monopole d'achat et de vente de tout l'alcool industriel produit en France. Il le livre aux importateurs à l'état d'alcool à peu près anhydre, c'est-à-dire à plus de 99 degrés centésimaux, mais après l'avoir dénaturé pour qu'on ne puisse le détourner de sa destination à la force motrice.

De plus, les importateurs ne peuvent utiliser l'alcool qui leur est ainsi cédé qu'à la confection d'un mélange à parties sensiblement égales d'essence et d'alcool, dit « carburant national », dont les caractéristiques ont été étroitement fixées par l'article 2 de l'arrêté interministériel du 31 mai 1923, complétant le décret du 30 mai 1923.

Il en résulte que peuvent seuls être vendus sous la dénomination « carburant national », des mélanges d'hydrocarbures (essences de pétrole, benzols ou homologues) et d'alcool renfermant, pour 100 volumes d'hydrocarbures, plus de 95 volumes et moins de 105 volumes d'alcool, compté en alcool à 100 degrés Gay-Lussac, à la température de 15 degrés.

Le mélange doit être limpide et ne contenir aucune impureté susceptible d'attaquer les moteurs usuels, soit à froid, soit à chaud.

Les hydrocarbures employés doivent être de qualité équivalente à celle

des essences employées isolément dans les moteurs d'automobiles et leur tension de vapeur à 15 degrés centigrades doit être au moins égale à celle de l'alcool pur.

La qualité de l'hydrocarbure et le degré de déshydratation de l'alcool doivent être suffisants pour qu'après addition de 1 % d'eau en volume, le mélange refroidi dans la glace fondante pendant trente minutes au minimum et amené ainsi à une température inférieure à 1 degré centigrade reste limpide et homogène.

Le fait de mettre en vente ou de vendre sous la dénomination « carburant national » un produit ne répondant pas exactement aux conditions ainsi fixées constituant un délit de tromperie, aux termes de l'article premier de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, je vous serais obligé de procéder à des prélèvements d'échantillons, chaque fois que vous serez amené à constater la mise en vente, sous cette dénomination, d'un produit ne paraissant pas remplir les conditions réglementaires précitées. La procédure du décret du 22 janvier 1919 devra être appliquée et les échantillons destinés à l'analyse administrative seront envoyés aux laboratoires régionaux de la répression des fraudes, aux directeurs desquels j'adresse des instructions à ce sujet. Chacun des échantillons constituant le prélèvement devra être d'environ un demi-litre.

L'arrêté interministériel précité du 31 mai 1923 prescrit, par son article 3, l'apposition obligatoire sur les récipients de vente du « carburant national » tels que les appareils automatiques de mesurage et les bidons, d'une inscription reproduisant le texte de l'article 2 dudit arrêté. Vous voudrez bien, en cas d'infraction à cette disposition, en informer le Préfet par un rapport spécial qui me sera transmis afin que je puisse porter à la connaissance de M. le Ministre du Commerce et de l'Industrie (direction des essences et pétroles) plus spécialement chargé de l'application des mesures légales concernant le « carburant national » les infractions dont il s'agit. — *Le Ministre de l'Agriculture :* HENRY CHÉRON.

Concours du Village Moderne. — Ce Concours, organisé par l'Office régional agricole du Midi, a pour objectif, en mettant en relief les améliorations de toute nature effectuées par les communes au point de vue de l'urbanisme rural — s'il est permis d'associer ces deux mots, — de stimuler les municipalités et les groupements, de les guider, de les aiguiller dans une voie qui peut être féconde en résultats.

Le Concours du Village Moderne est donc intéressant, non pas tant par les récompenses, qui seront décernées aux communes des 12 départements de la région méridionale ayant réalisé le plus de progrès dans cet ordre d'idées, mais surtout par l'enseignement qui en découlera et par le mouvement d'idées qu'il peut provoquer dans les villages.

Les formules virgiliennes très usagées, les arguments d'ordre littéraire ou moral se sont révélés insuffisants pour retenir à la terre la jeunesse rurale féminine et masculine.

La perspective pour le jeune agriculteur instruit et travailleur d'y gagner largement sa vie ne suffit pas non plus. L'expérience plus récente en est faite.

Essayons de répondre aux aspirations obscures de cette jeunesse nouvelle à l'esprit pratique en nous efforçant de rendre la vie au village plus agréable, plus sûre, plus productive. Nous compléterons ainsi matériellement l'action morale, qui peut s'exercer utilement par l'enseignement.

Et, si nous parlons d'agréments, qu'on veuille bien ne pas considérer tout de suite la question sous l'angle étroit du cinéma ou du dancing.

Ce que nous voulons dans le village, c'est un bon réseau de routes et chemins permettant tout d'abord d'y accéder facilement. Puis des rues et places propres. Des promenades ombragées, des bancs.

Nous voulons de l'eau potable abondante aux fontaines publiques, aux lavoirs, aux postes d'incendie, des bouches d'eau, le robinet sur l'évier, des

égoûts, un service de balayage, la traversée du village par la grande route goudronnée ou arrosée pour éviter la poussière.

Nous voulons de la lumière, des rues bien éclairées, l'éclairage à la maison. De la force à la ferme, dans tous les bâtiments, pour diminuer la peine du cultivateur et de la ménagère.

Nous voulons des services publics bien organisés.

Une mairie accueillante au public, avec service de renseignements, cours des marchés et foires, station d'avertissements météorologiques et agricoles, poste de radio-téléphonie, service de journaux et publications agricoles, bibliothèque récréative et instructive.

Des écoles bien aménagées avec service médical, cantines scolaires, garderies d'enfants, cours ménager, cours postscolaires, conférences d'hygiène, cours spéciaux temporaires : préparation des conserves, apiculture, excursions.

Un bureau de poste où l'on puisse attendre avec un peu de confort... la communication téléphonique.

Tous ces bâtiments publics pratiquement conçus, bien adaptés au milieu et s'inspirant de l'architecture locale.

Une place du marché autant que possible abritée et où la femme du cultivateur, apportant ses denrées à la vente, sache où poser son panier, un abattoir ou tuerie propre.

Nous voulons aussi mêler l'agréable à l'utile et dès lors une salle des fêtes s'impose, conférences instructives ou récréatives, projections, cinéma, danses locales et autres fêtes champêtres, reconstitution des vieilles fêtes locales, théâtre ambulant, un terrain de jeux divers pour la jeunesse sportive et des concours.

Nous voulons conserver, si elles existent, les richesses artistiques au village, les vieilles pierres, les vieux arbres, les vieilles portes et grilles et les vieux meubles.

Nous voulons, enfin, ne pas être isolés et pouvoir, en cas d'urgence, recevoir les soins du médecin, d'où téléphone obligatoire, poste de secours, salle pour malades et opérations urgentes, organisation d'un service de transport des blessés, service médical régulier, visites pré-natales, consultation des nourrissons, des enfants des écoles, appareils et service de désinfection.

Le charme du village sera fait aussi de la propreté et de l'aspect avenant de chaque maison, que l'on peut encourager par des Concours variés (Concours du village coquet du Touring Club), Concours de bonne tenue des abords de la ferme, des fenêtres fleuries, des intérieurs de ferme.

Voilà bien des choses, direz-vous, vous êtes difficiles et tout cela coûte fort cher.

Nous savons, certes, qu'aucune commune ne réalisera la perfection dans ce programme auquel on pourrait ajouter des etc..., car l'objet n'est pas limité et l'imagination, folle du logis, peut concevoir bien d'autres améliorations. Mais, remarquez tout d'abord que la réalisation d'une partie de ce programme ne nécessite pour la municipalité que de la bonne volonté, une certaine énergie et l'ardent désir de faire œuvre utile pour les habitants.

Or, la commune, plus que toute autre entité, est susceptible de grouper autour d'elle ces bons vouloirs. Chacun s'intéresse à son clocher et plus la petite patrie est menue, plus elle nous est chère. Nous avons partout maints exemples de Maires, dont le souci constant, depuis de nombreuses années, est d'améliorer le village. Cette œuvre, ils l'ont poursuivie sans bruit, lentement, patiemment, avec des moyens restreints.

Nous les invitons à nous la faire connaître, si réduite qu'elle soit, non pas en vue d'une récompense hypothétique et collective, qui, pour eux, ne serait rien à côté de la satisfaction du bon travail effectué et du devoir accompli, mais pour que chacun profite d'un enseignement ainsi donné, que l'Office Régional agricole du Midi s'efforcera de dégager de ce Concours.

Rappelons, enfin, que les demandes peuvent être adressées jusqu'au 1er avril, soit à l'Office agricole de chaque département du Midi, soit à

l'Office Régional, 6, rue Saint-Jacques, à Marseille, que le Concours est à deux degrés :

1° Dans le cadre du département, avec récompenses spéciales ;

2° Dans le cadre de la région, les deux premiers prix de chaque département étant qualifiés pour prendre part au Concours régional pour l'obtention de la Coupe du Village Moderne.

Une Grande Semaine du Limousin. — Du jeudi 29 mai au lundi 9 juin 1924 aura lieu, à Limoges, une Exposition nationale agricole, avicole, apicole, horticole, viticole, canine, industrielle, commerciale, artistique et touristique, organisée par l'Union fédérale des Syndicats et Associations professionnels agricoles de la Haute-Vienne, avec le concours du Conseil général, de la Ville de Limoges, de l'Office agricole départemental, de la Chambre de Commerce, de la Compagnie d'Orléans et de la Direction des Services agricoles de la Haute-Vienne.

Cette importante manifestation coïncidera avec le troisième Congrès annuel de la Fédération régionale agricole du Centre-Sud (Corrèze, Dordogne, Lot et Haute-Vienne), qui groupe plus de 50.000 agriculteurs. Pour tous renseignements, s'adresser au Secrétariat général de l'Union fédérale, à la Préfecture de Limoges.

Comment reconnaître le bois de vigne. — M. Piccioli, de Florence, vient de publier un album renfermant des coupes transversales de différentes essences.

Voici le rang occupé par le bois de la vigne :

Anneaux annuels, vaisseaux, trachéïdes, fibres et parenchyme : *Dicotylédone.*

Type II. — Manque de cercle de printemps poreux à gros vaisseaux.

Section I. — Rayons médullaires grands et bien visibles à l'œil nu.

Série I. — Vaisseaux isolés ou en groupes irréguliers ou en files très courtes.

Groupe I. — Vaisseaux uniformément distribués et de grandeur égale dans tout l'anneau.

A. — Vaisseaux visibles à l'œil nu, isolés ou en files de 2 à 7.

B. — Vaisseaux isolés et en grand nombre. Arbustes grimpants à bois spongieux et très flexibles.

1. Bois jaune-brun dans l'aubier et rouge-brun dans le duramen. Poids spécifique du bois séché à l'air : 0,65. *Vitis vinifera.* Vigne.

2. Bois vert-jaunâtre, sans duramen. Poids spécifique : 0,40. *Clematis vitalba.* Clématite. — P. L.

Le greffage des pieds-mères. — Pour utiliser une vieille plantation de vignes américaines, M. Racah conseille en Toscane de recéper au ras du sol, de façon à provoquer des rejets dont on ne conserve que deux. L'année suivante, on greffe sur le rejet inférieur.

On a ainsi des bois de même âge comme porte-greffe et greffon et l'enracinement ne donne pas d'inquiétude.

Mais la soudure ne sera-t-elle pas noyée dans les pleurs de la souche vigoureuse ? — P. L.

Le Malbec en Italie. — Le Cot ou Malbec de Touraine est très cultivé en Italie. On lui reproche toutefois de donner des vins « plats », c'est-à-dire manquant d'acidité et sujets à la casse.

Dans la *Rivista di Ampelografia* (mai 1921), M. Sannino ne le recommande que pour les climats secs à cause de sa tendance à pourrir et en station un peu gélives car il débourre tard. — P. L.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 francs et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 francs ; 3e choix, 330 à 340 francs. *Vins blancs :* 355 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 625 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 650 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 330 à 360 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 230 à 250 francs la pièce ; de Blois, de 220 à 240 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 500 à 550 francs ; 2e choix, de 450 à 500 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 200 à 220 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 230 à 270 francs, 2e choix, de 200 à 230 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 110 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 85 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 90 francs l'hectolitre.

Vins de Cahors : de 10 à 11° 1/2, de 85 à 95 francs l'hectolitre. Dans le Lot la récolte a été déficitaire d'un tiers ; la qualité est supérieure à l'année dernière.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Les vins rouges de 8 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

Midi. — *Nîmes (31 mars 1924).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 65 à 88 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 95 à 105 francs l'hectolitre. Clairettes, 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 770 à 780 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 460 fr. à 470 francs.

Montpellier (25 mars). — Vins rouges 1923, de 7° 1/2 à 10°, de 66 à 90 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de » à » francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. 50 à » fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de 9 fr. 50 à 10 fr. l'hectolitre. Vins blancs, de 9 fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 800 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 470 francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, 560 francs.

Béziers (5 avril). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 71 à 94 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. 50 à » fr. » le degré. Clairette, de 9 fr. 50 à 10 francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de » fr. » à 9 fr. le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de » à 800 francs ; eau-de-vie de Pézenas, 52°, de 485 à » fr. ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à 485 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 30 mars 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 80 fr. » à 104 fr. » le degré. Pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (5 avril). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 12°, de 73 à 103 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (5 avril). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 15° à 16°5, de 200 à 250 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 73 à 85 francs ; de 10 à 12°, de 85 à 100 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à 800 francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 90 fr. à 94 fr. ; orges, 60 fr. à 93 fr. ; escourgeons, 86 fr. à 89 fr. ; maïs, 70 fr. à 93 fr. 00 ; seigle, 78 fr. à 80 fr. ; sarrazin, 85 fr. 00 à 90 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 59 fr. 00 à 69 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 79 fr. 35. — Buenos-Ayres, 77 fr. 01. — Chicago, 74 fr. 87. — Sons, 41 fr. 00 à 63 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Saucisse rouge, de 75 à 85 fr. ; chair blanche, de 65 à 80 fr. ; jaune commune, de 70 à 80 francs ; Hollande de 110 à 130 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 80 à 110 fr. ; paille d'avoine, de 60 à 90 fr. ; paille de seigle, 80 à 110 fr. ; foin, 115 à 170 fr. ; luzerne, 125 à 175 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 96 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 70 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 56 fr. 00 ; de coprah, 75 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés, Trois-six, Midi, à 86°, 750 à 800 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 291 fr. 00 à » fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. » à 11 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 00 à 11 fr. 30 — Moutons, 6 fr. 50 à 18 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 9 fr. 80.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* La Nitragine fixant l'azote, dose pour un hectare, 50 fr. — Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 17 à 13 liv. 2/6. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 108 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 175 fr. à 185 fr. les 100 kgr. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 125 à 130 fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 25 à 23 fr. 75 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 38 fr. — Cyanamide « Ensac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 86 fr. 80 — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 115 francs.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de 200 à 215 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0). 26 fr. 00, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 95 fr. 00. — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 200 à 300 fr. les 100 kilos. — Mandarines d'Algérie : 220 à 300 fr. les 100 kg. — Oranges Algérie : 120 à 180 fr. les 100 kgr. — Pommes choix : 250 à 600 fr. — Poires choix, 400 à 1.200 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 32 fr. le 100. — Bananes : 60 à 120 fr. 00. — Ail : 250 à 400 fr. — Champignons : 1.190 à 1.300 fr. — Endives françaises, de 280 à 340 fr. — Pois verts Algérie : de 250 à 820 fr. — Artichauts Algérie : de 40 à 120 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 100 à 210 fr. le 100. — Tomates d'Algérie : de 460 à 530 fr. — Asperges : de 5 à 40 francs les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 30 Mars au samedi 5 Avril 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	8 »	4 »	6 »	»	... 30....	21 »	10 »	15. 5	4
Lundi.....	11 »	0 »	5. 5	»	...31....	20 »	9 »	14. 5	1.6
Mardi.....	10 »	0 »	5 »	»	.... 1....	12 »	7 »	9. 5	»
Mercredi..	7 »	1 »	4 »	»	.... 2....	11 »	4 »	7. 5	6
Jeudi.....	7 »	2 »	4. 5	»	.... 3....	10 »	2 »	6 »	3
Vendredi..	4 »	1 »	2. 5	»	.... 4....	5 »	1 »	3 »	6.2
Samedi....	7 »	4 »	5. 5	»	.... 5....	16 »	6 »	11 »	»
	STRASBOURG					CAP CORSE			
Dimanche.	11 »	5 »	8 »	»	....30....	16 »	9 »	12. 5	6
Lundi.....	9 »	1 »	5 »	»	...31....	16 »	10 »	13 »	»
Mardi.....	10 »	1 »	5. 5	»	.... 1....	15 »	» »	» »	»
Mercredi..	8 »	2 »	5 »	0.2	.... 2....	14 »	9 »	11. 5	8
Jeudi.....	5 »	1 »	3 »	0.5	.... 3....	15 »	8 »	11. 5	2
Vendredi..	3 »	2 »	2. 5	2	.... 4....	12 »	7 »	9. 5	1
Samedi....	7 »	2 »	4. 5	»	.... 5....	» »	9 »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	17 »	9 »	13 »	»	....30....	19 »	9 »	14 »	»
Lundi.....	13 »	5 »	9 »	»	....31....	15 »	5 »	10 »	»
Mardi.....	11 »	5 »	8 »	»	.... 1....	14 »	5 »	9. 5	»
Mercredi..	8 »	4 »	6 »	»	.... 2....	11 »	3 »	7 »	0.5
Jeudi.....	9 »	4 »	6. 5	»	.... 3....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	6 »	3 »	4. 5	»	.... 4....	6 »	» »	» »	»
Samedi....	10 »	1 »	5. 5	»	.... 5....	11 »	7 »	9 »	0.2
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	16 »	» »	» »	2	....30....	11 »	6 »	8. 5	»
Lundi.....	19 »	7 »	13 »	»	....31....	11 »	1 »	6 »	»
Mardi.....	17 »	9 »	13 »	3	.... 1....	10 »	1 »	5. 5	»
Mercredi..	16 »	3 »	9. 5	»	.... 2....	7 »	2 »	4. 5	»
Jeudi.....	12 »	6 »	9 »	9	.... 3....	9 »	3 »	6 »	»
Vendredi..	8 »	5 »	6. 5	»	.... 4....	» »	1 »	» »	»
Samedi....	14 »	7 »	10. 5	»	.... 5....	7 »	1 »	4 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.